Vinextase®

Bisulfite Ammonium 150

COMPOSITION :
BISULFITE D'AMMONIUM EN SOLUTION AQUEUSE À 50 %.

Caractéristiques physiques

Liquide d'aspect transparent avec une couleur légèrement jaunâtre ainsi qu'une légère odeur d'ammoniaque.

Conformité

Produit conforme au codex oenologique international et aux réglementations en vigueur.

Doses et mode d'emploi

6 - 22 ml/hl
La dose est définie en fonction de l'état sanitaire des raisins et de l'acidité des moûts.
Pour un bon dosage, il est nécessaire de préciser que pour 1 litre de solution :
Le Bisulfite d'Ammonium 400 apporte 400 g de SO_2 et 118 g d'ions NH_4.
Le produit peut être ajouté directement sur le moût.
Pour une meilleure homogénéisation, il est recommandé de l'ajouter à l'aide d'une pompe doseuse garantissant ainsi un apport précis et homogène.

Précautions de travail
L'utilisation d'un liquide irritant exige de prendre des précautions. Eviter le contact avec les yeux et les muqueuses. La manipulation doit être réalisée par un personnel qualifié.

Aspects réglementaires

La législation Européenne en vigueur prévoit l'utilisation de bisulfite d'ammonium (NH_4HSO_3) exclusivement pendant la fermentation alcoolique et dans la limite maximale de 0,2 g/l.
La quantité totale en anhydride sulfureux ne peut excéder 150 mg/l pour les vins rouges et 200 mg/l pour les vins blancs et rosés.
Si la quantité de sucres résiduels (exprimée en glucose+fructose) est supérieure ou égale à 5 g/l, les valeurs autorisées sont de 200 mg/l pour les vins rouges et de 250 mg/l pour les vins blancs et rosés. Des doses plus élevées sont autorisées pour certains vins, consulter le RÈGLEMENT (CE) No 606/2009, Annexe I B.

Analyse physico-chimique

Teneur en SO_2	(%)	40 ± 3
pH		4,0 - 5,5
Densité	(g/ml)	1,25±0,05

Alimentarité

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le respect des règles d'utilisation.

Conditionnement et stockage

Emballages de 12, 25 et 1.300 Kg.

Conserver dans son emballage d'origine, dans un lieu frais et sec.

LES INFORMATIONS DE CETTE FICHE TECHNIQUE CORRESPONDENT À L'ÉTAT ACTUEL DE NOS CONNAISSANCES ET SONT DONNÉES À TITRE INDICATIF SANS ENGAGEMENT OU GARANTIE.
LE PRODUIT DOIT ÊTRE UTILISÉ CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR.

Fiche technique mise à jour : 03/03/2015

soufflet VIGNE

Vinextase® - une marque de Soufflet Vigne
Le Pont Rouge RN6 - BP 125
69654 VILLEFRANCHE SUR SAONE - RCS 623 780 178

Vinextase®

Bisulfite Ammonium 200

COMPOSITION :
BISULFITE D'AMMONIUM EN SOLUTION AQUEUSE À 30,9%.

Caractéristiques physiques

Liquide d'aspect transparent avec une couleur légèrement jaunâtre ainsi qu'une légère odeur d'ammoniaque.

Conformité

Produit conforme au codex oenologique international et aux réglementations en vigueur.

Doses et mode d'emploi

12 - 45 ml/hl
La dose est définie en fonction de l'état sanitaire des raisins et de l'acidité des moûts.
Pour un bon dosage, il est nécessaire de préciser que pour 1 litre de solution:
Le Bisulfite d'Ammonium 200 apporte 200 g de SO_2 et 59 g d'ions NH_4.
Le produit peut être ajouté directement sur le moût.
Pour une meilleure homogénéisation, il est recommandé de l'ajouter à l'aide d'une pompe doseuse garantissant ainsi un apport précis et homogène.

Précautions de travail
L'utilisation d'un liquide irritant exige de prendre des précautions. Eviter le contact avec les yeux et les muqueuses. La manipulation doit être réalisée par un personnel qualifié.

Aspects réglementaires

La législation Européenne en vigueur prévoit l'utilisation de bisulfite d'ammonium (NH_4HSO_3) exclusivement pendant la fermentation alcoolique et dans la limite maximale de 0,2 g/l.
La quantité totale en anhydride sulfureux ne peut excéder 150 mg/l pour les vins rouges et 200 mg/l pour les vins blancs et rosés. Si la quantité de sucres résiduels (exprimée en glucose+fructose) est supérieure ou égale à 5 g/l, les valeurs autorisées sont de 200 mg/l pour les vins rouges et de 250 mg/l pour les vins blancs et rosés. Des doses plus élevées sont autorisées pour certains vins, consulter le RÈGLEMENT (CE) No 606/2009, Annexe I B.

Analyse physico-chimique

Teneur en SO_2	(%)	20 ± 3
pH		4,0 - 5,5
Densité	(g/ml)	1,12±0,03

Alimentarité

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le respect des règles d'utilisation.

Conditionnement et stockage

Emballages de 12, 24 et 1.200 Kg.

Conserver dans son emballage d'origine, dans un lieu frais et sec.

LES INFORMATIONS DE CETTE FICHE TECHNIQUE CORRESPONDENT À L'ÉTAT ACTUEL DE NOS CONNAISSANCES ET SONT DONNÉES À TITRE INDICATIF SANS ENGAGEMENT OU GARANTIE.
LE PRODUIT DOIT ÊTRE UTILISÉ CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR.

Fiche technique mise à jour : 03/03/2015

soufflet VIGNE

Vinextase® - une marque de Soufflet Vigne
Le Pont Rouge RN6 - BP 125
69654 VILLEFRANCHE SUR SAONE - RCS 623 780 178

Vinextase®

Bisulfite Ammonium 400

COMPOSITION :
BISULFITE D'AMMONIUM EN SOLUTION AQUEUSE À 50 %.

Caractéristiques physiques

Liquide d'aspect transparent avec une couleur légèrement jaunâtre ainsi qu'une légère odeur d'ammoniaque.

Conformité

Produit conforme au codex oenologique international et aux réglementations en vigueur.

Doses et mode d'emploi

6 - 22 ml/hl
La dose est définie en fonction de l'état sanitaire des raisins et de l'acidité des moûts.
Le Bisulfite d'Ammonium 400 apporte 400 g de SO_2 et 118 g d'ions NH_4 par litre de solution.

Précautions de travail
Eviter le contact avec les yeux et les muqueuses. La manipulation doit être réalisée par un personnel qualifié.

Aspects réglementaires

La législation Européenne en vigueur prévoit l'utilisation de bisulfite d'ammonium (NH_4HSO_3) exclusivement pendant la fermentation alcoolique et dans la limite maximale de 0,2 g/l.

Analyse physico-chimique

Teneur en SO_2	(%)	40 ± 3
pH		4,0 - 5,5
Densité	(g/ml)	1,25±0,05

Alimentarité

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le respect des règles d'utilisation.

Conditionnement et stockage

Emballages de 12, 25 et 1.300 Kg.

Conserver dans son emballage d'origine, dans un lieu frais et sec.

Fiche technique mise à jour : 03/03/2015

LES INFORMATIONS DE CETTE FICHE TECHNIQUE CORRESPONDENT À L'ÉTAT ACTUEL DE NOS CONNAISSANCES ET SONT DONNÉES À TITRE INDICATIF SANS ENGAGEMENT OU GARANTIE.
LE PRODUIT DOIT ÊTRE UTILISÉ CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR.

soufflet VIGNE

Vinextase® - une marque de Soufflet Vigne
Le Pont Rouge RN6 - BP 125
69654 VILLEFRANCHE SUR SAONE - RCS 623 780 178